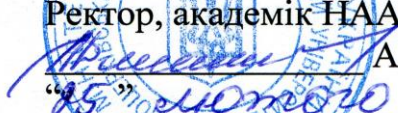


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
Білоцерківського НАУ
Ректор, академік НААН
 А.С. Даниленко
"25" лютого 2019 р.


**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
для вступників на освітньо-професійну програму підготовки
фахівців освітнього ступеня «Бакалавр»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Тестові завдання для вступу на навчання за освітньою програмою «Харчові технології» освітнього ступеня «Бакалавр» складається з 25 запитань із комплексу фахових дисциплін, представлених запитаннями, що потребують обрання однієї або кількох відповідей із запропонованого набору варіантів, вибору відповідності або їхньої послідовності.

Метою тестування за фахом є перевірка відповідності знань, умінь і навичок вступників програмним вимогам, з'ясування компетентності та оцінка ступеня підготовленості вступників для отримання ОС «Бакалавр».

Оцінювання знань вступників на вступних випробуваннях здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів. За правильне розв'язання одного питання вступник може отримати 4 бали. Відсутність відповіді або неправильна відповідь оцінюється в 0 балів. Мінімальна кількість балів для подальшої участі у конкурсному відборі повинна складати 100 балів. Час виконання тестових завдань становить 60 хвилин.

1. ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови молока. Фізичні та функціонально-технологічні властивості молока. Характеристика способів і прийомів механічної обробки молока. Їх вплив на властивості. Характеристика способів і прийомів теплової обробки молока. Їх вплив на властивості. Технологія виробництва кисломолочних продуктів. Технологія виробництва сметани. Технологія виробництва кисломолочного сиру.

Технологія виробництва вершкового масла. Технологія виробництва сирів. Особливості технології виробництва казеїну. Технологія виробництва молочних консервів і сухих молочних продуктів. Технологія виробництва морозива.

2. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови м'яса. Фізичні та функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини. Характеристика способів і прийомів механічної та холодильної обробки м'яса. Технологія ковбасних виробів. Технологія продуктів з свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса. Технологія напівфабрикатів та швидкозаморожених страв із м'яса. Технологія м'ясних баночних консервів.

Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови м'яса птиці. Характеристика способів та прийомів механічної обробки м'яса птиці. Характеристика способів і прийомів холодильної обробки м'яса птиці. Виробництво напівфабрикатів з м'яса птиці.

3. ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ

Функціональна роль та хімічний склад жирової тканини. Фізико -хімічні та біохімічні зміни жирів. Запобігання псуванню жирів. Класифікація антиоксидантів. Методи визначення якісних показників тваринних жирів. Визначення первинних продуктів окиснення жиру. Визначення вторинних продуктів окиснення жиру

4. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНА, ХЛІБА, ХЛІБОКОНДИТЕРСЬКИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Технологія борошна та хліба. Загальні відомості про хлібопекарське виробництво. Асортимент хлібобулочних виробів. Борошно. Види та гатунки борошна. Види пшеничних опар і житніх заквасок. Принципова технологічна схема виготовлення хліба. Характеристика основних технологічних стадій приготування хліба, їх апаратурне оформлення.

Технологія макаронних виробів. Загальні відомості про макаронне виробництво. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Сировина для виробництва макаронних виробів. Вимоги до технологічних властивостей макаронного борошна. Збагачувальні добавки. Особливості рецептур макаронного тіста. Формування виробів. Технологічні параметри формування макаронних виробів. Оброблення сирих виробів. Сушіння. Способи та режими сушіння. Охолодження виробів. Сорткування, пакування та зберігання макаронних виробів.

Загальні відомості про виробництво кондитерських виробів. Асортимент кондитерських виробів. Їх класифікація. Технологія карамелі. Технологія шоколадних виробів.

Характеристика сировини. Класифікація шоколаду та шоколадних виробів. Принципова технологічна схема виробництва шоколаду.

Технологія борошняних кондитерських виробів

Класифікація борошняних кондитерських виробів. Характеристика основної та допоміжної сировини. Печиво. Його види. Принципова технологічна схема приготування печива. Класифікація тортів та тістечок. Види борошняних напівфабрикатів (бісквітний, пісочний, заварний, листковий). Особливості їх рецептури та технологій.

5. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Загальні відомості про харчоконцентрати. Класифікація харчових концентратів. Концентрати зі зернової, борошняної сировини і картоплі.

6. ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

Загальна характеристика бродильних виробництв. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв. Технологія солоду. Технологія пива. Технологія спирту. Технологія горілок та лікєро-горілочаних напоїв. Технологія вина. Технологія коньяку.

7. ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Тенденції світового виробництва цукру. Цукор та його значення у харчуванні людини. Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової промисловості України. Цукрові буряки як сировина для виробництва цукру. Вирощування, приймання та зберігання цукрових коренеплодів.

Подавання цукрових буряків у завод та відокремлення домішок. Видобування цукрози з буряків дифузій-но-пресовим способом.

Загальні положення про очищення дифузійного соку. Вапно як основний реагент очищення. Задачі та проведення попередньої та основної дефекацій.

Технологічні аспекти відокремлення сатураційних осадів. Згущення соку на випарній установці. Хімічні зміни у соку під час випаровування води.

Кристалізація цукру. Теоретичні основи кристалізації. Центрифугування та сушіння цукру-піску.

Забезпечення цукрового заводу парою та, електроенергією.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Артамонов А.Г. Совершенствование первичной обработки молока. - М.: Агропромиздат, 1990. - 63 с.
2. Арутюнян А.С. Технология переработки жиров. - М.: Агропромиздат, 1986. - 363 с.
3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - С-Пб: Профессия, 2003. - 415 с.
4. Бегунов В.Л. Книга о сыре. -М.: Пищевая пром-ность, 1975. -217 с.
5. Богомолов А.В., Перцевой Ф.В., Сафонова О.Н. и др. Технология переработки продукции животноводства. - С-Пб: Гиорд, 2001. -356 с.
6. Богомолов О.В., Перцевий Ф.В., Сафонова О.М. та ін. Технологія переробки продукції тваринництва. -Харків:Видавництво Навчально-методичного центру заочного навчання с.г.вузів України, 2001. -241 с.
7. Богомолов О.В., Перцевой Ф.В. Переробка продукции растительного и животного происхождения. - С. -Пб: ГИОРД, 2001. - 245 с.
8. Борисочкина Л.И., Дубровская Т.А. Технология продуктов из океанических рыб. - М.: Агропромиздат, 1988. -250 с.
9. Брык М.Т., Голубев В.Н., Чагаровский А.П. Мембранная технология в пищевой промышленности. -К.: Урожай, 1991. -221с.

10. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: АСАДЕМА, 2003. - 300 с.
11. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки мяса. - Ізмаїл: СМІЛ, 2000. - 172 с.
12. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: Учебник для техникумов. - М.: Пищевая промышленность, 1980. -271 с.
13. Даниленко И.А. Производство молока. - М.: Колос, 1972. - 338 с.
14. Диланян З.Х. Сыроделие. - М.: Пищевая промышленность, 1973. - 397 с.
15. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. д-ра техн. наук., проф.. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.
16. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. - М.: ДЕЛИПринт, 2001. - 483 с.
17. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: Учеб. - М.: Колос, 2000. - 494 с.
18. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. - К.: Логос, 2002. - 365 с.
19. Дьяченко П.Ф., Коваленко М.С. и др. Технология молока и молочных продуктов. - М.: Пищ. пром-сть, 1974. - 447с.
20. Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. - М.: АСАДЕМА, 2000. - 414 с.
21. Золотин Ю.П. Стерилизованное молоко. - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 158с.
22. Кишковский З.Н., Мержанин А.Н. Технология вина. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1984. - 504с.
23. Ковалевський К.А. Технология бродильных производств. - К.: 2004. - 338 с.
24. Ковалевський К.А. Технология и техника виноделия. - К., 2004. - 559 с.
25. Ковальская Л.П. Общая технология пищевых производств. - М.: Колос, 1999. - 752 с.
26. Козманова А.В. Технорлогия производства паштетов и фаршей: Учеб. пособ. - Ростов - на - Дону: Март, 2002. - 207 с.
27. Коробейник А. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов: Учеб. Пособ. - Ростов - на - Дону: Феникс, 2002. - 288 с.
28. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство. -С-Пб:ГИОРД, 2001. - 120 с.
29. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел.:Учеб. Пособ. - С-ПБ: ГИОРД, 2001. - 364 с.
30. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. - М., 2001. - 320 с.
31. Кулешова М.Ф., Тиняков В.Г. Плавленые сыры. - М.: Пищевая промышленность, 1977. -175 с.
32. Кученев П.В. Молоко и молочные продукты . - М.: Россельхозиздат,

1985- 81с.

33. Липатов Н.Н., Марьин В.А., Фетисов Е.А. Мембранные методы разделения молока и молочных продуктов. - М.: Пищевая промышленность, 1976. -169 с.

34. Мальцев П.М. Технология бродильных производств. - М.: Пищ. пром-сть, 1980. - 360 с.

35. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти -К.: Урожай, 1996. -336 с.

36. Машкін М.І. Первинна обробка і переробка молока -К.: Урожай, 1995. -267 с.

37. Мерко У.Т. Технология мукомольного и крупяного производства. - М.: Агропромиздат, 1989. - 289 с.

38. Молочная промышленность Украины: Отраслевой справочник. - К., 2003. - 242 с.

39. Назаров Н.И. Общая технология пищевых производств. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - 360 с.

40. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. / В.Н. Голубев, Т.Н.Назаренко, Е.И.Цыбулько. - М.: АСАДЕМА, 2001. - 188 с.

41. Оленев А.И. Технология и оборудование в производстве мороженого. - М.: Пищевая промышленность, 1999. - 343 с.

42. Перцевой Ф.В., Фоцан А.Л., Савгира Ю.А. и др. Производство желейной и взбивной продукции с использованием модификаторов /Монография/. -Дніпропетровськ: Пороги, 2003. -201с

43. Пищевая инженерия: Справ./Под ред. К. Дж. Валентаса. - С. -Пб: Профессия.2004. --845 с.

44. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч. 1. Технология хлеба: Учеб. - С-Пб: ГИОРД, 2005. - 557 с.

45. Рогов И.А., Забашта А.Г., Козюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000. - 367с.

46. Самойлов В.А. и др. Справочник технолога молочного производства. - С-Пб : ГИОРД, 2004. - 826 с.

47. Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ. - М.: Агропромиздат, 1989. - 289 с.

48. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий. - С-Пб: ГИОРД. 2000. - 232 с.

49. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-Пб: Изд-во «Профессия», 2001. - 191 с.

50. Сборник рецептур рыбных изделий и консервов. - С-Пб: Гидрометеиздат, 2001. - 206 с.

51. Системные исследования технологий переработки продуктов питания /О.Н. Сафонова, Ф.В. Перцевой, О.А. Гринченко, А.Л. Фоцан, П.П.Пивоваров и др. - Х.:ХГАТОП, 2000. - 200 с.

52. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий. - М.: ИРПО, 2002. - 412 с.

53. Справочник технолога колбасного производства / Рогов И.А. и др. - М.: Колос, 1993 - 431 с.

54. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. - Киев: Вища школа, 1980. - 303 с.
55. Степанова Л.И.. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 1. - С-Пб: Гиорд, 2000. -384 с.
56. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. - М.: Агропромиздат, 1991. - 463 с.
57. Твердохлеб Г.В., Алексеев В.Н., Соколов Ф.С. Технология молока и молочных продуктов /Учебник для ВУЗов. - К.: Вища школа, 1978. -408с.
58. Технология вина: Підручн. /Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецкий, В.О.Загоруйко. - К.: НУХТ, 2003. - 588 с.
59. Технология кондитерских изделий /Дрогилев А.И. и др. - М.: ДеЛипринт, 2001. - 502 с.
60. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. - М.: Колос, 2002. - 197 с.
61. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д.Богданов, В.М. Дацун и др.; под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендрюка. - М.: Колос, 2001. -496 с.
62. Технология продуктов из гидробионтов: Учеб. /Под ред. Сафоновой О.Л.. - М.: Колос, 2001. - 490 с.
63. Технология хлебопекарного производства /Цыганова Т.Б. и др. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 432 с.
64. Технологія переробки продукції тваринництва. /О.В. Богомоллов, Ф.В. Перцевий, О.М. Сафонова та ін. - Харків: Видавництво навч. -методичн. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. - 241 с.
65. Тимощук И.И. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. - Київ: Урожай, 1992. - 159 с.
66. Храмцов А.Г. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки . - М.: Пищевая промышленность, 1982 . - 329 с.
67. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. - М.: АСАДЕМА, 2001. - 428 с.
68. Черевко О.І. Сафонова О.М., Богомоллов О.В.Переробка сировини тваринного походження. - Харків: ХДАТОХ, 2002. - 260с.
69. Флауменбаум Б.Л. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. - М.: Пищ. пром-сть, 1980. - 350 с.

Голова атестаційної комісії

С.В. Мерзлов